



GUILLAUD
Traiteur
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

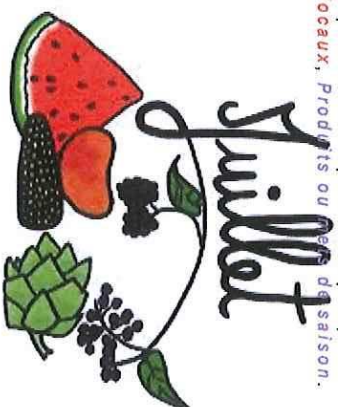
RESTAURANT SCOLAIRE
Menus du 25 Juin
au 6 Juillet 2018



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.

(Entre parenthèses : plats sans porc)
Produits locaux, Produits ou plats de saison.

Bon appétit !



	Du 25 Juin au 29 Juin 2018	Du 2 Juillet au 6 Juillet 2018
LUNDI	Salade verte Paupiettes de volaille Purée de pommes de terre / Carottes maison <i>Bleu de Sassenage</i> Compote	MENU BARBECUE Salade de jeunes pousses et dès de Gruyère Godiveau/ merguez Frites creuses Petit suisse nature <i>Nectarine</i>
MARDI	Salade Marco polo Pitons de poulet rôti Chou-fleur béchamel Camembert <i>Cerises de St Prim (38)</i>	Légumes grillés au Quinoa Poisson meunière et citron Carottes sautées <i>Tommes des Essart</i> Compote de pommes
JEUDI	Salade de Maïs & haricots rouges Emincés de boeuf à la tomate Courgettes sautées Yaourt local Abricots	MENU HERBES AROMATIQUES Salade de pâtes aux herbes Escalope de porc au thym <i>Trio de légumes aux herbes de Provenances</i> Fraises Chantilly
VENDREDI	MENU DE LA MER Salade caraïbes Gratin de fruit de mer Riz créole <i>Brique du Vercors</i> Smoothie	PIQUE NIQUE de fin d'année Carottes râpées Sandwich & chips Fromage individuel Compote à boire

Information
allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO") : Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Celeri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.